VANTINI LUIGI E FIGLI

‘’PORTON DEL DRAGO’’

IGT | Rosso Verona Leicht Angetrocknet



Kräftige rubinrote Farbe. Intensives und delikates Bouquet mit Nuancen von reifer Kirsche, Waldbeeren und Schokolade. Am Gaumen körperreich und gut strukturiert, vollmundig und harmonisch.
Dieser Wein passt zu Rotes Fleisch vom Grill, Braten, gereifter Käse.

Technisches Datenblatt

Rebsorten
Corvina

Trocknung
≈40 Tage

Alkoholgehalt
14% vol

Flaschengröße
0.75 l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Langlebigkeit
6 - 8 Jahre

Anbaugebiet
Valpolicella - Verona

Herstellungsverfahren
Die manuelle Lese der Trauben findet im September und im October statt. Sie werden auf Holz- oder Plastikgestellen bei kontrollierter Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Ventilation 40 Tage leicht getrocknet.Das Abbeeren und Pressen der Trauben wird im Dezember durchgeführt, die Gärung erfolgt in Edelstahlbehältern bei kontrollierter, niedriger Temperatur von ca. 20 °C; der langsame Mazerationsprozess dauert ca. 25 Tage und wird täglich überwacht.

Ausbau
Nach Abschluss dieses Vorgangs wird der Wein zur Reifung in Tonneaux / Barrique aus französischer Eiche abgefüllt für 12 Monate. Bevor er in den Handel kommt, lagert er bereits für 6 Monate in der Flasche.

Azienda Vinicola Vantini Luigi e Figli | Via Ca’ dell’Ebreo 7, 37029 San Pietro in Cariano, Verona (VR) Italien
tel. +39 0457701374 | www.vinivantini.it | info@vinivantini.it